

SPEZIALITÄTEN

Sie wissen nicht, was eine Bica ist? Oder ein Colheita? Eine kleine Einführung in die **DELIKATESSEN** der Stadt von Kochbuch-Autorin Alexandra Klobouk



Pastel de Nata

Die Königin der Süßigkeiten: Ein Törtchen aus knusprigem Blätterteig mit einer überbackenen Füllung aus Puddingcreme. Berühmt sind die Pastéis de Belém der gleichnamigen **Konditorei in der Rua de Belém 84**. Nur die Besitzer kennen das Rezept.



Café

Morgens, mittags, abends – die Lissabonner lieben ihren Kaffee, und die unzähligen Pastelarias und Bars bieten jede Menge Gelegenheiten, ihn zu genießen. Ein Espresso heißt hier Bica und wird stilecht direkt am Tresen getrunken. Mehr ab S. 64.

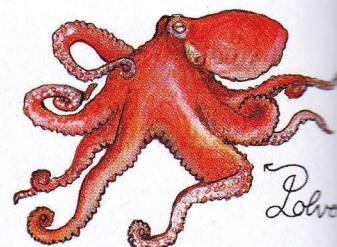
Caldeirada

Früher bereiteten die Seemänner diesen Fischeintopf mit etwas Gemüse direkt an Bord zu. Köstliche Caldeirada (wörtlich: Durcheinander) gibt es in dem kleinen Ort **Ericeira** nahe Lissabon. Den herrlichen Meerblick gibt es gratis dazu.



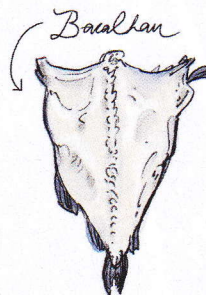
Salada de Polvo

Der aromatische Salat aus zartem Tintenfisch und knackiger Paprika ist das perfekte Petisco (*petiscar* bedeutet »naschen«) zum gemeinsamen Essen am Feierabend. Einen der besten gibt es im **Santa Bica** in der Travessa do Cabral 37-39.



Lebre bêbado

Gleich zwei Spezialitäten auf einmal: Der Lebre bêbado, der betrunkene Hase, wird über Nacht in Rotwein mariniert und danach so lange gekocht, bis das Fleisch vom Knochen fällt. Tipp: Das **Restaurante Guarda-Mor** (Rua Guarda-Mor 8) in Lapa.



Bacalhau

Es gibt 1001 Arten der Zubereitung für diesen genial konservierten Klippfisch. Ganz vorn dabei: gebacken im Rohr oder delikat konfiert in Olivenöl. So kommen das vollmundige Aroma und die wunderbare Substanz des Fleisches voll zur Geltung!

Sardinhas de Escabeche

Das heimliche Wappentier Lissabons schmeckt besonders lecker mariniert in einem Weißwein-Essig-Sud mit viel Knoblauch und gebratenen Zwiebelringen. Die Säure macht das Fleisch so zart, dass es auf der Zunge zergeht. Ein feines Sommer-Petisco!



Portwein

Der Dessertwein entzückt auch ahnungslose Gaumen, aber wer wissen möchte, was es mit Branco, Ruby und dem sieben Jahre im Fass gereiften Colheita auf sich hat, probiert sie alle im **Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto** in der Rua São Pedro de Alcântara 45.

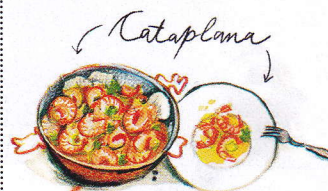


Doce de Abóbora



Doce de Abóbora

Marmelade aus Gemüse? Unbedingt! Doce de Abóbora bedeutet »Süßes vom Kürbis«: das Dessert für alle, die es nicht betäubend zuckrig mögen. Besonders gut ist es hausgemacht, man findet es aber auch auf Bauernmärkten.



Cataplana

Ob Fleisch, Fisch oder Gemüse – alles kann in diesen Dampfgartopf. Wer lernen möchte, eine richtig gute Cataplana zu kochen, kann bei Insider Cooking einen deutschen Kochkurs belegen (www.insider-cooking.com).